



DOSSIER DE PRESSE

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS 2014

Du 22 au 30 novembre 2014

**Le SIREDOM lance l'opération :
Tous contre le gaspillage alimentaire !**

Matinée du vendredi 28 novembre 2014

Le SIREDOM et la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets



Pour la 6^{ème} année consécutive, le SIREDOM se mobilise durant la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) à l'instar des quelques 2 500 porteurs de projet qui consacrent cette semaine à des animations et des campagnes d'informations sur la réduction des déchets. En effet, la SERD constitue un moment fort de communication pour les acteurs de la prévention des déchets que sont les collectivités, les associations, les entreprises ou encore les établissements scolaires.

2014 proclamée année de lutte contre le gaspillage alimentaire, incite le SIREDOM à lancer à l'occasion de cet événement une nouvelle opération intitulée « Tous contre le gaspillage alimentaire ! »

Inscrite dans son Programme Local de Prévention des Déchets, l'action de lutte contre le gaspillage alimentaire doit non seulement contribuer à réduire la production de déchets mais également amener tous les citoyens à agir au quotidien pour éviter de jeter des denrées alimentaires encore consommables.

Cette opération doit se décliner dans le long terme afin d'obtenir des résultats significatifs. C'est pourquoi l'action du SIREDOM durant la SERD symbolise la mobilisation d'élus locaux et d'agents du Syndicat qui auront pour mission de porter le projet à l'échelle de son territoire.



Tous contre le gaspillage alimentaire !

Le SIREDOM souhaite mobiliser et fédérer les acteurs

Si chaque français jette 20 kg de déchets alimentaires par an, les chiffres du SIREDOM incitent à agir rapidement et concrètement : 85 kg de déchets alimentaires seraient jetés chaque année par un habitant du territoire du syndicat. C'est le résultat des campagnes de caractérisation des ordures ménagères menées entre juin et novembre 2013. Véritable photographie du contenu type de nos poubelles, cette étude révèle la présence de quantités importantes de produits non déballés et de pain.

Lutter contre le gaspillage alimentaire est une action inscrite au cœur du Programme Local de Prévention des Déchets du SIREDOM. **C'est pourquoi, la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets qui se déroule cette année du 22 au 30 novembre est l'opportunité de lancer l'opération « Tous contre le gaspillage alimentaire ! »**

Si cette opération vise sur le long terme le grand public, les enjeux du gaspillage alimentaire couvrent des publics et des domaines de compétences élargis, notamment la restauration collective choisie comme fil conducteur lors de la matinée de sensibilisation organisée pour des élus locaux et des agents du SIREDOM.

La visite d'une cuisine centrale et d'un restaurant scolaire par 3 Vice-Présidents et les agents des services études, prévention, et communication du SIREDOM a une visée pédagogique : découvrir un dispositif d'actions limitant le gaspillage des aliments préparés pour les cantines scolaires et ce afin de partager, valoriser, voire développer des initiatives équivalentes au sein du territoire du Syndicat.

Cette matinée sera également dédiée à la sensibilisation des plus jeunes. Le groupe Elior Enseignement Restauration qui gère la cuisine centrale de Corbeil-Essonnes, choisi pour son engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, a élaboré un kit d'animation et assurera un atelier pédagogique autour du gaspillage du pain. Proposé à volonté lors de la pause méridienne, le pain représente une quantité non négligeable de denrées alimentaires potentiellement jetées. Faire prendre conscience aux élèves que des gestes simples permettent d'éviter de jeter des aliments est un objectif partagé par les services du SIREDOM en charge de conduire des projets pédagogiques destinés aux plus jeunes mais aussi au grand public.

Cette matinée est ainsi le préambule d'une importante réflexion à mener pour élaborer et mettre en œuvre des outils et actions efficaces, relayées par l'ensemble des collectivités adhérentes du Syndicat.

Placée sous le signe du partage d'expérience, cette opération doit fédérer l'ensemble des acteurs concernés : élus, agents des collectivités, personnels de la restauration collective et tout citoyen...

Qu'est ce que le gaspillage alimentaire ?

C'est le fait de jeter à la poubelle des denrées alimentaires, entamées ou non, qui auraient pu être consommées par l'homme. Donner les restes d'animaux et faire du compostage est considéré comme étant du gaspillage alimentaire.

Le gaspillage alimentaire : un défi majeur pour notre société

Du champ à l'assiette

De la production agricole jusqu'à la consommation en passant par les étapes de transformation agro-alimentaire et de distribution, ce sont quelques 7 millions de tonnes de déchets alimentaires qui sont produites par an, dont les deux tiers chez les ménages. Le gaspillage alimentaire est présent tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation.

Une partie de ces déchets est évitable et constitue le gaspillage alimentaire : au minimum 20 kg par habitant et par an pour les ménages (dont 7 kg de produits encore emballés).

1,3 milliard de tonnes de nourriture se retrouvent dans la poubelle des ménages

Les conséquences du gaspillage alimentaire sont multiples et doivent inciter à recourir à des pratiques plus vertueuses.

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

> Pour préserver l'environnement

Lutter contre le gaspillage alimentaire permet d'éviter toute production inutile, et donc entre autres, d'éviter certaines émissions ou la consommation d'eau. Il faut par exemple 1 000 litres d'eau pour produire 1 kg de farine. Jeter une baguette de pain rassis équivaut donc à vider une baignoire de 150 litres d'eau ! 1/3 des impacts environnementaux sont liés au secteur de l'alimentation. Gaspiller la nourriture revient donc à « gaspiller » l'environnement.

> Pour des raisons sociales et d'éthique

1 milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde et 3 millions de français ont recours à une aide alimentaire.

> Pour réaliser des économies

Le coût du gaspillage alimentaire représente **430 €** pour une famille de 4 personnes. (Source ADEME FAO)

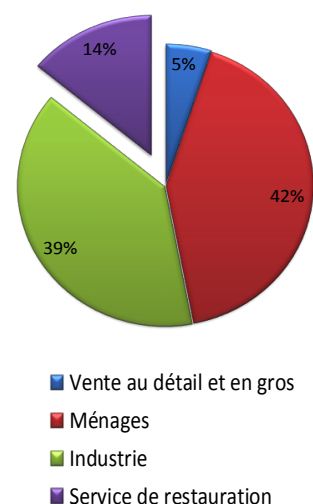
Qui peut agir ?

Si les ménages constituent les plus gros producteurs de déchets alimentaires au niveau européen, l'industrie mais aussi la distribution et la restauration collective. Tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant des denrées alimentaires peuvent agir

Un engagement européen et national

Le Parlement européen a adopté début 2012 une résolution demandant des mesures urgentes pour réduire de **50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025**. Il est également l'un des objectifs prioritaire inscrit dans le projet de loi de transition énergétique pour la croissance verte, voté le 14 octobre dernier en première lecture et décliné dans le Programme National de Prévention des Déchets qui prévoit notamment la réalisation de plans de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les services de restauration collective gérés par les collectivités territoriales, l'Etat ou ses établissements publics. Il s'agit également de l'une des 4 priorités de la nouvelle politique publique de l'alimentation. Cette politique reprend le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé en juin 2013.

La répartition du gaspillage par secteur en Europe



S'engager au quotidien avec le SIREDOM

Dans les collectivités

Le SIREDOM a élaboré en 2013 un programme de formation à destination des élus et agents des collectivités dans le cadre de la démarche « collectivités exemplaires » intégrée au PLPD du SIREDOM. Ce programme de formations a pour objectif d'accompagner les collectivités et partenaires dans l'exemplarité. Il s'agit de comprendre les enjeux de la prévention des déchets, concevoir et mettre en place des actions permettant d'agir sein de sa collectivité pour limiter voire réduire sa production de déchets et éviter l'utilisation de produits dangereux au sein des différents services. (administratif, culturel, sport, enfance, restauration, espaces verts...)

Un module a été conçu pour les responsables de service et agents des collectivités des services impliqués dans l'organisation et l'encadrement de la restauration collective (cuisiniers, personnels de cantine, animateurs, ATSEM, responsables du temps de pause méridienne ...). Il développe la méthodologie à suivre pour concevoir un plan d'action pour réduire le gaspillage alimentaire, évaluer et suivre son action, sensibiliser et mobiliser l'ensemble des acteurs intervenants dans le temps de restauration collective.



De l'achat à l'assiette : des gestes simples pour ne plus gaspiller

> **Les 3 principaux facteurs responsables du gaspillage :**

L'achat excessif d'aliments

La détérioration des produits non utilisés à temps

Les restes de tables jetés (trop d'aliments cuisinés ou servis)

> **Comment agir ?**

Lors de ses achats, en conservant bien les aliments, en cuisinant astucieusement, il est possible de jeter moins et d'effectuer des économies. La conservation des aliments et une attention particulière aux dates de péremption sont aussi des leviers. Cuisiner en veillant à adapter les quantités au nombre de convives, en utilisant en priorité les produits entamés, accommoder les restes sont autant de solutions pour éviter le gaspillage inutile d'aliments consommables.

> **Un guide pratique**

Ces conseils seront développés dans un guide pratique destiné au grand public qui intégrera des chiffres clefs et des éléments d'information pour bien comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire et ses conséquences.

Le SIREDOM, acteur précurseur de la prévention des déchets

La prévention des déchets, tout un programme

Le SIREDOM remplit une mission de service public en couvrant les activités complémentaires de prévention, tri, traitement et valorisation optimale des déchets de ses collectivités adhérentes. En réponse aux objectifs du Grenelle de l'environnement, le SIREDOM s'engage au quotidien à réduire les déchets et à les traiter comme une ressource.

Le Grenelle de l'environnement a fixé un objectif national de réduction des déchets de 7% par habitant en 5 ans

En lançant dès 2004 l'opération Stop pub, en 2006 l'opération compostage domestique, puis en 2007 la récupération des textiles, le SIREDOM se positionnait déjà comme acteur précurseur en matière de prévention et réduction des déchets à la source.

Un Programme Local de Prévention des déchets permet de territorialiser, de détailler les objectifs de prévention des déchets et définir les actions à mettre en œuvre pour les atteindre. Il est placé sous la maîtrise d'ouvrage d'un EPCI ou d'une commune.

La volonté de s'inscrire durablement dans une politique active de prévention des déchets a conduit le Syndicat à s'engager en 2009 dans un Programme Local de Prévention des Déchets avec l'ADEME d'une durée de 5 ans.

Le diagnostic du territoire et une enquête sur les habitudes de consommation des habitants liées à la prévention ont été réalisés. Les résultats de ces travaux ont abouti à l'élaboration du Programme.

Ce programme se décline en 17 actions qui s'articulent autour de 5 axes :

- sensibilisation des publics (animations scolaires, achats responsables ...)
- actions éco-exemplaires des collectivités,
- actions emblématiques nationales (compostage domestique, promotion du Stop-pub),
- Evitement de la production de déchets (eau du robinet, promotion de la récupération et du réemploi des textiles, réemploi et recycleries ...)
- Action de prévention quantitative (collecte et réemploi des appareils électriques, ampoules basse consommation...)



A mi parcours, le PLPD compte 11 actions réalisées. Avec une réduction des ordures ménagères résiduelles de 11 % et une diminution des ordures ménagères et assimilées de 7,4 % de 2009 à 2013, les premiers résultats du PLPD sont encourageants. Les efforts doivent toutefois se concentrer sur les encombrants et les déchets végétaux toujours en légère augmentation depuis 2009.